

GLI ANTIPASTI



La crema di zucca al formaggio di capra La Tur <i>Suggestion</i>	11,50 €
Crème de potiron au fromage de chèvre La Tur	
Il vitello tonnato	16,90 €
Fines tranches de veau, sauce à base de thon, d'anchois et de câpres	
Gli scampi	15,50 €
Poêlée de scampi, sauce tomate et straciatella de burrata	
Il tris al tartufo <i>Suggestion</i>	14,50 €
Burrata à la truffe blanche, bruschette au fromage à la truffe d'Aqualagna et mozzarella à la truffe noire	
Il secreto	18,00 €
Viande de boeuf d'exception maturée et servie en fines tranches, roquette et parmesan	
L'affettato	17,50€
Assortiment de charcuteries fines et de fromages, accompagnés de fruits de saison et confits de fruits	
La Mozzarella	12,50€
Mozzarella di Bufala BIO, roquette, tomates et biscuits salés	

IL GIRO D'ITALIA



*Assortiment de petits plats à partager en toute convivialité, 1,2 ou 3 assiettes.
Découvrez l'Italie au travers de ses saveurs régionales typiques..*

Le bruschette	9,00 €
Petits pains grillés servis avec tomates datterini et olives taggiasche	
Il bocconcino	9,00 €
Fromage de chèvre du Piémont, servi chaud avec sa bruschetta	
Le verdure	7,50 €
Légumes frais du marché, grillés et parfumés, sel doux de Cervia, <i>Slow Food</i>	
Il pesce spada	9,00 €
Filets d'espadon, tomates fraîches, oignons rouges, basilic et focaccia	
Il Culatello	9,00 €
Charcuterie fine, élaborée avec le coeur du Jambon de Parme, servie en fines tranches	
La straciatella	8,50 €
Straciatella de Burrata, roquette et tomates Datterini	

LE INSALATE



La tur	16,50 €
Salade au fromage de chèvre du Piémont, cerises Amarena., Az.Morello Austeria, croustillants de Parme, noix	
La mozzarella	16,50 €
Salade à la mozzarella de bufalonne, aubergines, tomates datterini, vinaigre balsamique	
Culatello e pera	18,50 €
Salade, culatello, poires tièdes au miel et amandes éffillées grillées	
l'insalata di scampi	17,50 €
Salade aux scampis, déglacés au vinaigre balsamique, tomates, haricots et pommes	

L'ESSENZIALE



L'autunnale - Les essentiels pour 100% d'énergie - **15,90 €**
Fromage de chèvre, Bresaola, noix de cajou, cranberries, pousses d'épinard, quinoa, légumes oubliés, haricots verts, vinaigrette au miel

LA PASTA



La Norma **15,90 €**
Penne Bio aux aubergines, tomates, sauce tomate bio et ricotta fraîche

L' Amatriciana *Suggestion* **15,90 €**
Pâtes longues à la pancetta, tomates, oignons rouges et vin blanc

La chitarra al tartufo fresco *Suggestion* **21,00 €**
Pâtes de Campofilone, truffe noire fraîche, beurre de crème fraîche «188g» et parmesan

Al ragù **16,90 €**
Feuilles de lasagne fraîches, viande hachée, tomates, mozzarella , gratinée à la scamorza fumée

Il tartufo **21,00 €**
Feuilles de lasagne fraîche ,viande hachée, tartufata, champignons, crème, mozzarella

I ravioli **17,90 €**
Fiocchetti au fromage et à la poire, crème de parmesan et noisettes du Piémont Igp

La mediterranea **18,90 €**
Spaghetti chitarra aux scampi, tomates datterini, oignons rouges et coriandre

La Siciliana **16,90 €**
Spaghetti chitarra aux olives taggiasche, anchois, collatura d'anchois, légèrement tomates

Il piatto del giorno **13,90 €**
Plat du jour (du lundi au vendredi, les midis)

Il lunch **17,90€**
Business lunch (entrée + plat, du lundi au vendredi, les midis)

IL PESCE E LA CARNE



Il merluzzo *Suggestion* **23,50 €**
Cabillaud vapeur sur crème de vitelottes, haricots verts

L' Agnello **24,90 €**
Souris d'agneau mijotée avec pommes de terre et légumes

La "tartare al tartufo" **20,90 €**
Tartare de boeuf piémontais à la truffe fraîche, parmesan, pignons de pin, pommes de terre au four

IL Filetto al gorgonzola **29,90 €**
Filet pur de boeuf Scottona , sauce au gorgonzola doux, poêlée de légumes oubliés

Note du chef : certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler vos éventuelles allergies ou intolérances.